

Eventi alla Mucca sul Tiglio

Si può anche non far nulla (ah, quant'è dolce oziare sulle amache!)... ma per i più dinamici, attività ed eventi per tutti i gusti ed età.

IT | EN | ES

BLOG

NEWSLETTER

LINKS

CORSI

SCRIVICI [@]



Corso di ORTO sinergico dal 2 al 5 aprile 2009

Un orto diverso: bello da vedersi, biologico e soprattutto meno faticoso!



Corso di FORNO in terracuda 24 - 25 aprile 2010

Lo facevano gli Etruschi: un forno a legna costruito con la terra del giardino...



Costruiamo un POLLAIO in legno e terracuda data da definire

Un pollaio speciale per galline inesistenti: un progetto tutto da definire...

Un orto decisamente "diverso"



Dal 2 al 5 aprile 2009

Corso di agricoltura sinergica (I livello)

Il corso di 4 giorni, si struttura, a livello teorico e pratico, in vari step:

- Preparazione del suolo ed elaborazione del disegno dell'orto (in forme divertenti e particolari).
- Formazione dei bancali (terra rialzata in forma trapezoidale).
- scelta di semi e piante (ortaggi e fiori commestibili e/o ad azione insetticida). Semina e trapianto.
- Impianto d'irrigazione e pacciamatura.
- Inserimento di tutori permanenti per le piante.
- Studio per la realizzazione di protezioni naturali (es. siepe tagliavento).

L'ARTE DI COLTIVARE LASCIANDO FARE ALLA TERRA

L'**agricoltura sinergica** è un metodo di coltivazione elaborato dalla spagnola **Emilia Hazelip**, che ha adattato ai nostri climi i principi dell'**agricoltura naturale** di **Masanobu Fukuoka**, microbiologo ed agricoltore giapponese:

1. Fertilizzazione continua del suolo tramite una copertura organica permanente.
2. Coltivazione di specie annuali in associazione a colture complementari, con l'integrazione d'alberi azoto-fissatori.
3. Assenza d'aratura o di altro tipo di disturbo del suolo: il suolo si lavora da solo.
4. Il suolo si aerea da solo se evitiamo di provocarne il compattamento.

Tutti gli eventi

Sagre, feste, escursioni, mercatini e quant'altro da vivere tra "**La mucca sul tiglio**", Oriolo e dintorni...

APRILE:

Corso di FORNO in terra cruda

24 - 25: (*La mucca sul tiglio* - Oriolo).

Sagra del Carciofo Romanesco

18 - 19: (Ladispoli - RM).

Festa del libro

17-19: laboratori e letture animate per bambini sulla diversità (Oriolo).

Festa patronale: San Giorgio

23: processione religiosa (Oriolo).

LUGLIO:

Muso Music Festival

(Oriolo).

AGOSTO:

Festa "Madonna della Stella"

(Oriolo).

SETTEMBRE:

La Macchina di Santa Rosa

Il 3° giorno del mese (Viterbo).

Sagra del fungo porcino

Per 2 weekend (Oriolo).

OTTOBRE:

Bazaar giapponese

tenuto dai bambini della scuola giapponese con loro cibi e oggetti; seconda domenica del mese (Roma).

In sintesi Fukuoka aveva dimostrato che **l'agricoltura può essere praticata rispettando la dinamica degli organismi viventi che si trovano naturalmente nel suolo.**

L'agricoltura sinergica si basa sul principio, ampiamente dimostrato dai più aggiornati studi microbiologici, che, mentre la terra fa crescere le piante, le piante creano suolo fertile.

I prodotti ottenuti hanno **una diversa qualità e sapore e una maggiore resistenza** agli agenti patogeni; attraverso questo modo di coltivare viene restituito alla terra, in termini energetici, più di quanto si prende, promuovendo i meccanismi di autofertilità del suolo e facendo dell'agricoltura **un'attività umana sostenibile.**

Il corso è tenuto da

Anna Fanton

docente della Scuola di agricoltura sinergica "Emilia Hazelip"

www.agricolturasinergica.it

Per informazioni ([scarica volantino](#))

Antonietta e Romano proprietari della casa:

info@lamuccasultiglio.it - cell 327.68.20.903 (dopo le 18.00)

[torna su](#)

Un forno con la terra del giardino...



24-25 aprile 2010

Corso di auto-costruzione di un forno in terra cruda

Un corso per realizzare **forni naturali**, robusti, ecologici in soli 2 giorni.

- La terra del giardino, impastata con piedi e mani, verrà plasmata in forme simpatiche o particolari (gatto, tartaruga, drago...), fino ad ottenere un forno perfettamente funzionante.
- Verrà spiegata e realizzata una cottura razionale dove, a seconda della temperatura e del suo lento calare, si cuoceranno in successione pizza, focacce, torte, biscotti, pane e si potranno essiccare frutta e pomodori.

Costo del corso: € 70,00

(sono compresi i pranzi per i due giorni, la possibilità di soggiornare con la propria tenda il sabato sera). Non verranno distribuite fotocopie.

Orario del corso: 9,00 - 18,00 con pausa pranzo.

Costruirsi un vero forno a legna usando la terra del proprio giardino è possibile e abbastanza semplice. Lo facevano anche Celti ed Etruschi 3300 anni fa proprio in queste zone. Oggigiorno forni in terra cruda si trovano in tutto il mondo (Africa, sud America, Asia); ancora oggi sono utilizzati in Sardegna e Sicilia. La pratica di costruire case e forni in terra cruda, quasi completamente dimenticata nel dopoguerra, è stata ultimamente riscoperta. I punti di forza di questa tecnica sono: la bellezza delle opere in sola terra; la piacevole sensazione di preparare i propri cibi in manufatti completamente naturali; l'uso di un combustibile naturale; la certezza di non arrecare danno all'ambiente.

Per informazioni ([scarica volantino](#))

Antonietta e Romano proprietari della casa:

info@lamuccasultiglio.it - cell 327.68.20.903 (dopo le 18.00)

Andrea Magnolini informazioni tecniche:

magno_lini@yahoo.it - cell 347.2237427

www.passileggerisullaterra.it

 [torna su](#)

Un pollaio speciale per galline speciali...

data da definire

Costruiamo un pollaio in legno e terracuda

Un progetto tutto da definire....

 [torna su](#)